DIARIO BALEAR.

VIÉRNES 26 DE OCTUBRE DE 1832.

S. Evaristo papa y mártir.

Sale el sol á las 6 y 42 minutos: pónese á las 5 y 18 minutos.

VARIEDADES.

Costumbres de la edad media.

En una época en que vuelve á renacer el gusto por las costumbres de la edad media creemos que se leerá con algun interes un fragmento de la descripcion de la mesa del Delfin Humberto II, á fin de poder comparar aquellas con las que ahora dominan. Este minucioso ceremonial se redactó por el mismo príncipe Humberto, y se hizo en latin no muy correcto, propio de los años 1336 en que se escribió.

En primer lugar debe observarse que este príncipe poseia un estado considerable en el Vienés, y que gustaba del fausto y de la magnificencia, esmerándose en arreglar su casa por el modelo de la de su tio el opulento Rey de Nápoles.

En el palacio del Delfin habia cuatro mesas. Comia en la primera el príncipe con sus condes, barones y baronets; en la segunda los caballeros y los principales oficiales de su corte; en la tercera los limosneros y escuderos, y en la cuarta los empleados de un órden inferior. Estas tres últimas mesas estaban colocadas en el *tinel* ó sala comun, en la cual se hacia mañana y tarde la distribucion del pan y del vino á los criados y demas servidumbre.

Cena del domingo (1). Para el Delfin dos empanadas ó pasteles con una gran polla en cada uno, ó en su defecto dos pollos por cada una de ellas; para cada uno de los barones y oficiales de alto rango

(1) *Al manuscrito donde tomamos esta noticia le falta un fragmento que contendria seguramente la noticia de este dia.*

un solo pastel; para los caballeros un solo pastel entre dos; para los escuderos, limosneros &c. un pastel entre dos; pero en este no habia mas que un cuarto de una polla, la mitad de un pollo y la octava parte de un *rótulum* de tocino: el *rótulum* constaba de unas seis libras y media. Para los otros comensales un pastel tambien entre dos; pero no debia contener mas que la duodécima parte de un *rótulum* de tocino sin polla ni pollo. Por postres: frutas, sin indicar la cantidad ni la calidad de ellas, y queso á razon de un *rótulum* por cada 24 personas. Al Delfin se le servia doble racion.

De la descripcion de esta primera comida resulta que todas las personas de palacio comian de unos mismos manjares, y que solo se diferenciaban en ser mayor ó menor la racion ó porcion de estos, segun el rango ó calidad de las personas. Debe esceptuarse de esta regla general un plato intermedio que se servia al Delfin *coram nobis*, y del cual hacia partícipe á sus convidados cuando le parecia. Al mismo tiempo se ve que las comidas no eran delicadas, y que al paso que la porcion que se servia al Delfin, igual á la que se servia á la Delfina, era muy considerable, la que se daba á los últimos empleados era muy necesaria para su subsistencia. Lo que sobraba de la mesa del Delfin se distribuia entre los pobres.

Comidas del lunes y del miércoles. Primer servicio: al Delfin un potage de guisantes ó garbanzos ó de habas majadas y bien condimentadas con dos libras de carne salada; á los barones el mismo potage con una libra de carne; á los caballeros la misma cantidad entre dos, y asi disminuyendo; los pages no tenian mas que á razon de cuatro onzas de carne por cada uno. Intermedios para solo el Delfin, ricas tripas bien limpias y cocidas con agua. De este plato se reservó el Delfin al redactar estas ordenanzas la libertad de hacer partícipes á sus convidados. El testo dice asi: *Serviatur nobis de uno intromeysio de tripis bonis, bene puratis, coctis in aqua in bona quantitate, et in tanta quod ex hoc possit transmitti aliis juxta nostrum beneplacitum &c.*

Segundo servicio. Al Delfin dos porciones *rótulum* de carne de vaca y de carnero cocidas con agua y sazonadas con pimienta blanca ú otras especias.

Cena de id. Al Delfin un *rótulum* de vaca guisada y bien sazonada; un intermedio de seis capones ó pollas grandes y gordas ó doce pollos asados. A los otros convidados de los mismos platos, siguiendo la proporcion establecida.

Comida del mártes. Primer servicio: un potage bien preparado de arroz con nabos, chirivias &c., es decir, con las raíces que dé la es-

tacion, ó bien con puerro, con una libra de carne salada y una media porcion ó *rótulum* de carne de vaca cocida con agua y aderezada con mostaza y jarámago. Intermedios: seis grandes pollas partida cada una en dos partes, ó doce pollos pequeños enteros preparados con un guiso particular, y servidos en un gran plato ó fuente ó en dos de pequeños.

Cena del mártes. Medio *rótulum* de vaca asada. Intermedios: uno de lenguas de vaca guisadas con una salsa llamada *camelina*; otro de manos de vaca preparados con vinagre y peregil. Postres: la misma cantidad de frutas y queso que el domingo. La comida y cena del miércoles eran semejantes á las del lúnes, á escepcion no obstante que se daba pescado á los barones que comian de viérnes, ó á falta de este ocho huevos á cada uno, y á los últimos convidados á razon de tres solamente. La comida y cena del juéves eran iguales á las del domingo.

Comida del viérnes. Este dia, lo mismo que los otros de ayuno, *extra quadragesiman tamen*, no se daba mas que una comida en palacio. Primer servicio: dos potages, el uno de guisantes en sustancia ó machacados, y el otro de garbanzos y de raices. Segundo: una suficiente cantidad de pescado, y á falta de este 24 huevos fritos bien condimentados. A los pages cuatro huevos cada uno. Intermedios: pastas de Lorena con algunos frutos ó frutas de sarten. Postres: queso como el dia antes.

Comida del sábado. Primer servicio: dos potages de almendras y habas preparadas con zumo de cebolla y aceite. Segundo: una porcion suficiente de pescado frito, y á falta de este 16 huevos estrellados cocidos en el agua con una buena salsa. Intermedios: tortas ó pastelillos de vegetales.

Cena de id. Ocho huevos cocidos al rescoldo ó con agua; dos á los pages. Postres: queso y frutas.

Pan. Al Delfin se le servia en cada comida cuatro panecillos blancos de boca (*de bocha* dice el testo latino) de peso cada uno de cerca una libra y media, *ponderis unius libræ cum dimidia vel circa*, y ocho panecillos pequeños de peso una libra destinados para mojarlos, *pro incisorio faciendo*. Se cree que este pan se mojaba en los potages al paso que se iban comiendo.

A los barones se les daba siete libras de pan y á los *simples militares* tres libras y media.

Para el desayuno de todos los escuderos y otros criados se distribuian en el *tinel* doce libras de pan, seis medidas ó pintas de vino puro del *tinel*, y una porcion ó *rótulum* de carne de buey bien cocida,

Para aquellos criados que no comian en palacio se les distribuia la misma cantidad de pan y vino y 24 huevos

Despues de comer se iba á hacer la siesta, y al levantarse se daba de beber á los escuderos en el *tinel*, sirviéndoles doce medidas de vino. Se llevaba igualmente á la cámara del Delfin y á la de la Delfina dos medidas de vino, y una porcion del mismo al cuarto de las damas de la Delfina, si bien que en menor cantidad.

Vino. Habia en palacio tres especies de vino. El primero se reservaba para la mesa del Delfin; el segundo, llamado vino del *tinel* ó del ordinario, era para las otras mesas; últimamente los criados que vivian fuera de palacio bebian del tercero ó de la clase mas ordinaria.

AVISOS PARTICULARES DE PALMA.

Orden de la plaza del 25 *para el* 26 *de octubre.*

Gefe de dia el teniente coronel D. Andres Serrano, capitan del regimiento infantería de Soria 8º de línea.—Parada, rondas, contrarondas, capitan de hospital, provisiones y sargento de hospital Soria.

De órden del Sr. Gobernador de esta plaza—Juan Socies.

El 1º de noviembre prócsimo saldrá para Barcelona el javeque Vírgen del Cármen, al mando del patron Nicolas Vivó: admite carga y pasageros.

En la librería de Guasp, calle de Morey, hay de venta los libros siguientes.

Continuacion á la monarquía electiva por Mr. de Chateaubriand, traducido al castellano por D. R. L. S.—Las muchas ediciones que se han publicado en Francia de este escrito, y los acalorados debates á que han dado lugar en su palestra política, lo hacen interesante é instructivo; por lo que, en su elógio, no necesitamos prevenir al público, pues basta para ello el decir que es de Chateaubriand. Un folleto en 8º á 4 rs. vn.

— *Arte de danzar, ó reglas é instrucciones para los aficionados á bailar las contradanzas francesas ó rigodones.* Puesto en español con compases, lineas, y signos chorográficos, y arreglados por el profesor D. Antonio Biosca. Un tomito en octavo con una lámina fina, á 7 rs. vn

IMPRENTA DE GUASP.